

お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照願います。

⚠ 危険

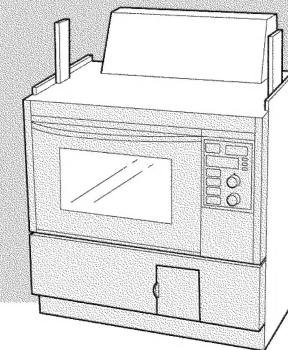
ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）
大阪ガスにご連絡ください。

01, 11, (01)
12E-587×02 (00) ●

〈電子コンベック〉 コンビネーションレンジ 114-6033型・114-6133型

型式名 RBR-Y12E

予備ガスコンセント付
予備電気コンセント付



取扱説明書

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにて再購入してください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジをお求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書、設置工事説明書とともに、
この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

●安全上のご注意	1
●各部の名称を覚えましょう	10
●機能と特長	11
●電子コンベックをお使いになる前に	12
●電子コンベックを使いましょう	21
●予備ガスコンセント・予備電気コンセントをお使いになる前に	28
●予備ガスコンセント・予備電気コンセントの使い方	29
●点検・お手入れしましょう	31
●故障かな？と思ったら	33
●アフターサービス、長期間使用しない場合	35
●設置にあたって	36
●仕様	37

※ 内の数字はページを示しています。

安全上のご注意

必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
	火気厳禁
	接触禁止
	水ぬれ禁止
	分解禁止
	ぬれ手禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です
	電源プラグを抜く
	アース確認

危険

■ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。引火し爆発事故を起こすことがあります。



- ①すぐに使用をやめガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外に出す。
- ③お買い上げの販売店または「大阪ガス」に連絡する。



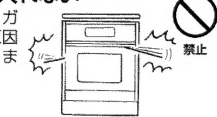
■機器に手を加えない

お手入れが必要なお手入れ箇所以外には絶対に分解したり修理・改造は行わない。電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われる時は、を参照ください。



■排気口やすき間にピンや針金などの金属物、異物を入れない

電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。

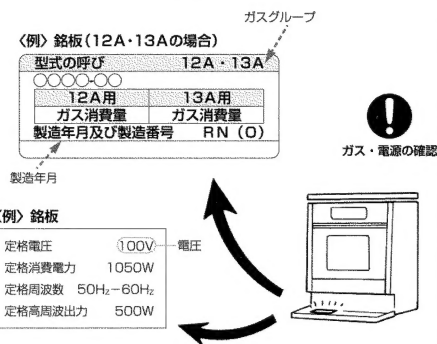


安全上のご注意

警告

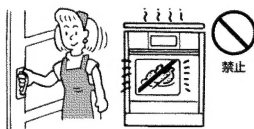
- 必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する
- 転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
- 使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。オープン部の銘板はオープン部の下部とびら内部に貼ってあります。使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



- 火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げもの調理をしているときは危険です。電話や来客の場合は、いったん止めてください。調理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。



- 燃えやすいものを近くに置かない
- スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテン・スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジン・油など引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。

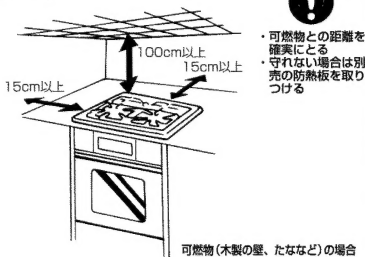


- 設置するときは可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また木製のような可燃物の壁にステンレス板などを、直接取り付けご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

- 機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。



安全上のご注意

警告

- ガス接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



- 排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



- 交流100V定格15Aのコンセントを単独で使う

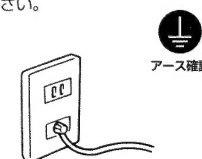
- 交流100V定格15A以上の専用ブレーカー電源回路で使う

他の機器と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。



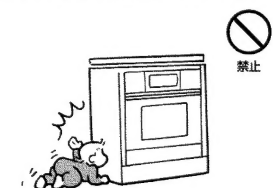
- アースは必ず取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの工事は販売店にご相談ください。図を参照してください。



- 幼いお子様にはさわらせない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



- 電源プラグにほこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因になります。



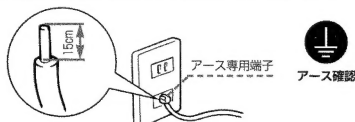
安全上のご注意

⚠ 警告

■アースは必ず取り付ける

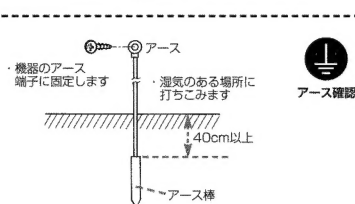
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

- アース端子付コンセントがある場合
コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線先端の皮をむき芯線（銅線）をアース端子に固定します。



- アース端子付コンセントがない場合

アース棒（別売）によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアースを絶対取り付けしないでください。



- 湿気や水気のある場所でお使いになる場合

必ずD種（第3種）接地工事（接地抵抗100Ω以下）をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事に依頼して取り付けてください。

- ① 湿気の多い場所
例
・食堂（うどん屋さん、そば屋さんなど）のかま場
・土間、コンクリート床の場所
・酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など



アース確認

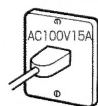
- ② 水気のある場所※
例
・魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所
・水滴が飛散する場所
・地下室のように水が漏出したり結露する場所
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。



確認

■電源プラグは専用コンセントに差し込んで使う

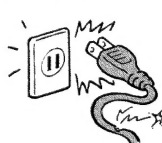
この機器は約11Aの電流容量を必要とします。電源プラグを単相100V、15Aの電流容量のある専用コンセントに接続してください。電源コードは下部とびらの中にあります。容量については販売店にご相談ください。



電気容量確認

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

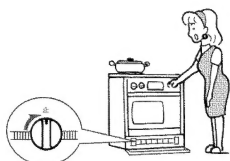
感電、火災の原因になります。



禁止

■使用後は必ず消火を確認する

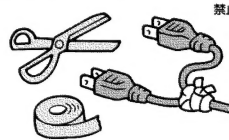
使用後は必ず消火を確認してください。就寝・外出時はガス栓（ねじガス栓）も閉めてください。



消火を確認

■電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物をのせたり、たばねたりしない

感電、火災の原因になります。



禁止

安全上のご注意

⚠ 警告

■庫内の食品が燃え出したときは、使用を中止する

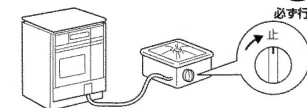
- ①オープンとびらは開けないでください。
- ②とりけしキーを押し、運転を止めてから、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、電源プラグを抜いてください。
- ③機器から燃えやすいものを選ざけ、鎮火するのを待ってください。鎮火しないときは、水が消火器で消火してください。
- ④そのまま使用せず、点検を依頼してください。



確認

■火災の恐れあり

本機器のガス栓（ねじガス栓）を閉じた後、再度使用する場合は予備ガスコンセントに接続されている機器の器具栓が閉じていることを確認してください。立消え安全装置のついていないガス機器など、ガスが漏出し、火災や思わぬ事故の原因になります。



必ず行う

⚠ 注意

■やけどに注意

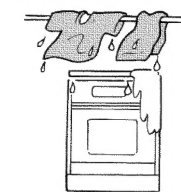
使用中、使用直後はつまみ、取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



接触禁止

■調理以外に使わない

衣類の乾燥などをしない。火災や機器焼損の原因になります。



禁止

■調理物の出し入れ時オープンとびら・ガラスなどに触れない

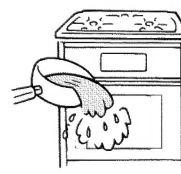
オープン使用時、オープンとびら・ガラス・オープン皿・オープン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。やけどをすることがあります。調理物の取り出しは付属のオープン皿取っ手をお使いください。



接触禁止

■オープンとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

■使用中、使用直後に水をかけない
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



禁止

安全上のご注意

⚠ 注意

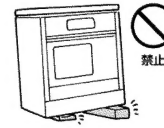
■庫内に不要な物がないことを確かめる
オープン庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



■落ちやすいものがあるところには設置しない
機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。



■丈夫で水平な場所に設置する
不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがややけどをする恐れがあります。また、使用中に機器が傾いたりして火災ややけどの原因になります。



■長期間で使用にならないときはガス栓(ねじガス栓)を開め、電源プラグをコンセントから抜く
ガス栓(ねじガス栓)やコンセントは下部とびら内にあります。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。



ガス栓を閉める



電源プラグを抜く

■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない
電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。



■オープンとびらに物をはさんだまま使用しない
電波漏れによる障害が起きることがあります。また、熱気漏れによってこころ部の器具栓つまみなどが熱変形することがあります。



■とびらに無理な力を加えない
電波漏れや熱気漏れの原因になります。



■電子レンジ調理の場合、びんのふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目を入れ、卵は割りほぐしてから加熱する
容器や殻が破裂して、けがややけどをすることがあります。



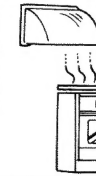
膜を破る

安全上のご注意

⚠ 注意

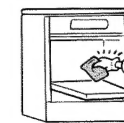
■使用中は換気をする

ご使用と同時にレンジフードファンなどの換気設備を回すなど必ず換気をしてください。換気しないと一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然(または強制)排気式(CF・FE)給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンなどを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



レンジフードファンを回す窓をあける

■お手入れするときは、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜き、ガス栓(ねじガス栓)を開め、本体が冷えてから手袋などをはめて行う
やけど、感電、けがをすることがあります。

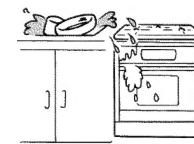


手袋をはめるガス栓を開める



電源プラグを抜く

■水のかかるところでは使用しない
感電や漏電の原因になります。



水ぬれ禁止

■ラップをはずすときは、蒸気に注意する
ゆっくりはずしてください。高温の蒸気が一気にでますので、やけどをすることがあります。



蒸気に注意する

■乳幼児のミルクなどをあたためるときは、仕上がり温度を確認する

かき回して温度を確認してください。部分的に高温になっていることがあり、やけどの原因になります。



確認

■飲み物をあたためるときは、容器の扱いに注意する
遅れて沸騰し、中身が吹き出すことがあるため、やけどをすることがあります。



確認

■オープン皿・オープン庫内が汚れたまま使わない

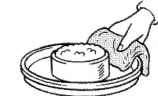
食品や肉汁などで汚れたままの庫内や、オープン皿に脂がたまったら使用しないでください。脂が燃えて火災の原因になります。



掃除する

■指定以外の調理用具は使わない
調理用具は、付属品および指定品を使用してください。調理用具が燃えたり破損することがあります。

■オープン皿・網・ターンテーブルの出し入れは、付属のオープン皿取っ手以外を使わない
ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。

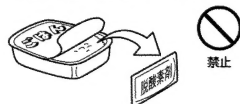


禁止

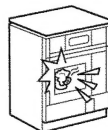
安全上のご注意

⚠️ 注意

■鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない
脱酸素剤などの鮮度保持剤を入れたまま加熱しますと、異常過熱して燃える恐れがあります。



■食品や飲みものは加熱しすぎない
コーヒー・牛乳・生クリーム・バター、水、お酒や油脂分の多い液体などはふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰し、顔や手にやけどをする恐れがあります。加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。
※加熱前にスプーンなどでかき混ぜておく。



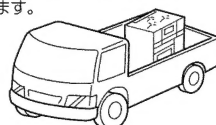
■排気口に手や顔などを近づけない

排気口から高温の排気があります。やけどの原因になります。



■車両、船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどの原因になります。



■強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。
扇風機や冷暖房機器を使用される場合、風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。



■ガスコード(またはガスソフトコード)は、ときどき点検する

ひび割れ、折れ曲がりがないか点検してください。ガス漏れ・火災のおそれや接続したガス機器の不完全燃焼の原因になります。



■ガスコード、ガスソフトコードは短いものを使用する

ガスソフトコードの場合は長さ3m以内でご使用ください。長くなると流量不足となり接続されたガス機器の性能が充分発揮されなかったり、予備ガスコンセントの過流出防止装置が異常のときに作動しない場合があります。



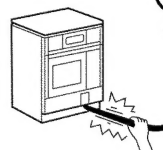
■ガスコード、ガスソフトコード、電源コードはふんだり、引っかけたりしない

予備ガスコンセントと予備電気コンセントに接続したガスコード、ガスソフトコード及び電源コードは、ふんだり、引っかけたりしないでください。



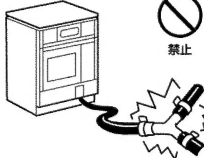
■無理に引っ張らない

接続されたガスコード及びガスソフトコードは、引っ張らないでください。ガス漏れや故障の原因になります。



■二又分岐、継ぎ足しをしない

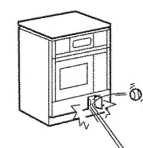
ガス機器と接続するガスコード、ガスソフトコード及び迅速継手は、二又分岐をしたり、継ぎ足しをしないでください。ガス漏れの原因となります。



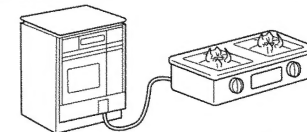
安全上のご注意

⚠️ 注意

■衝撃を加えたり、物を当てて傷つけない
予備ガスコンセントが変形したり、傷がつくとガス漏れの原因となります。ていねいに取り扱いってください。



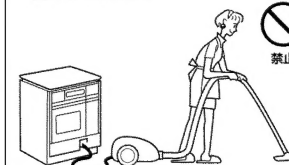
■大きなガス消費量のガス機器を接続しない
ガスヒューズが作動したり、ガス機器の性能が満足に出ない状態や燃焼不良の原因となります。



(使用できるガス機器の消費量はP21参照)

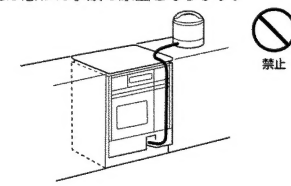
■大きな電気容量の電気機器を接続しない

250W以上の電気機器(電気掃除機、ホットプレート、電気炊飯器など)を接続しますと電流ヒューズが切れて使用できなくなります。万一電流ヒューズが切れた場合は、この機器の電源コードを抜いてから電流ヒューズを取り替えてください。



■ガスコード(またはガスソフトコード)、電源コードは機器の上を通さない

予備ガスコンセントにはキッチンのワークトップ(天板)上でお使いになるガス機器(ガス炊飯器やガス高速オーブンなど)と接続しないでください。
ガスコード(またはガスソフトコード)を引っかけたりすると接続されたガス機器が転倒落下するなど、機器の損傷や火災のおそれ、または思わぬ事故の原因となります。

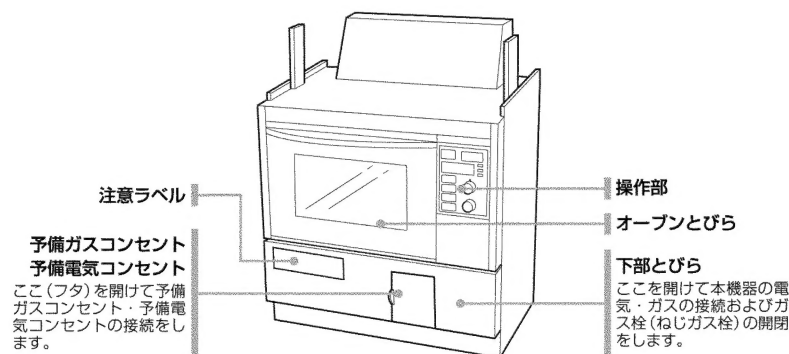


お願い

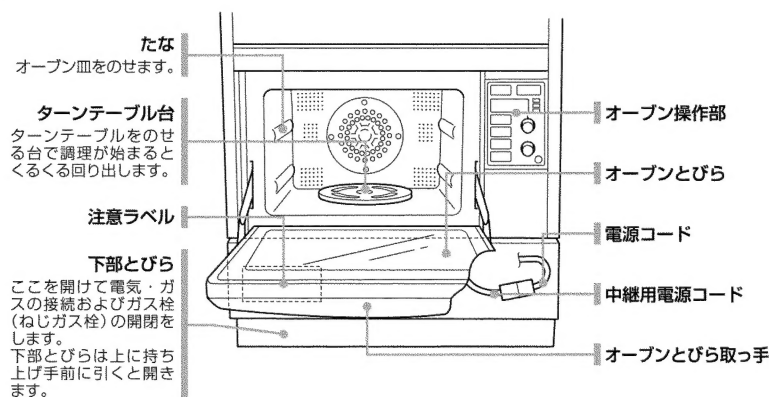
- 使用中に、ガス栓(ねじガス栓)を操作しての消火はしないでください。また、電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。
- 雷時には専用電源回路のブレーカーを切る。または、電源プラグを抜く。
雷が発生したときは、機器の使用を中止し、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜いてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。
- オープン皿などの付属品はオープン調理以外に使用しないでください。
直火にかけたりすると変形・変色の原因になります。
- オープン使用時、燃焼表示の点灯・消灯で点火・消火を確認してください。
- 下部とびらにはものを入れないでください。
下部とびらは燃焼空気の取り入れ口になっていますので、空気の取り入れを妨げるようなものを入れないでください。

各部の名称を覚えましょう

外 観



オープン庫内

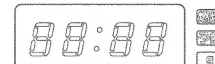


各部の名称を覚えましょう

機能と特長

大型蛍光管によるデジタル表示 ㊦

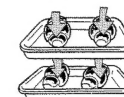
時刻合わせ、時間設定、解凍時の重量（g）設定、温度調節はつまみを回すだけの簡単設定。見やすい、大型蛍光管によるデジタル表示でお知らせします。コンベック、コンビ使用中の庫内温度はコンベックキーまたはコンビキーを再度押すことでお知らせします。



調理に合わせて調理選択もOK

●コンベック調理 ㊦

熱風循環式でオープン皿を2段使っての大量調理もできます。また、異なるメニューも一度に調理でき、気になる移り香もほとんどありません。



●電子レンジ調理 ㊦

電波で食品を加熱。温め直しもスピーディーに。調理に合わせて強（500W）／弱（200W）の切り替えが可能です。



●コンビ調理 ㊦

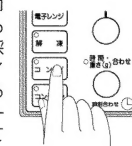
電子が料理の内側から、ガスの熱風が外側からこんがり焼き上がります。そのため、これまで時間のかかった調理や、火の通りにくいものなどもこんがりスピーディーに焼き上げます。



機能と特長

フェザータッチの採用 ㊦

コンベック、電子レンジ、コンビ、予熱操作は軽く触れるだけのフェザータッチ式を採用しました。操作手順をサインが自動的に表示してくれるネクストサイン表示でスピーディーに調理をスタートしていただけます。



イースト発酵機能 ㊦

庫内をパン生地の発酵に適した温度（35℃、40℃、45℃）を選ぶことができますので、パンづくりのイーストの発酵も簡単にできます。



発酵温度について

35℃：通常の発酵に使用します。

※クロワッサン等バターを含むパン生地を発酵させる場合はバターが溶けやすいので35℃で発酵させてください。

40℃：こねあげた生地温度が低い場合に適します。

45℃：冷蔵庫でねかせたパン生地を速く発酵させたい場合などに適します。

解凍機能 ㊦

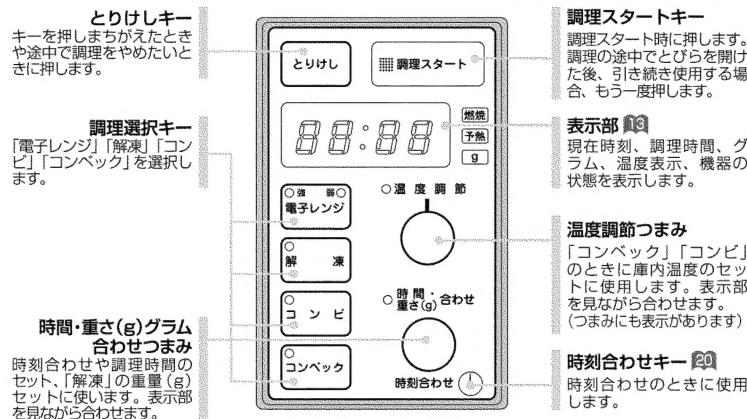
グラムセット方式の採用により、食品の解凍が確実に行えます。

予熱機能 ㊦

予熱を必要とするコンベック調理にも予熱モードの採用で、自動的に庫内の温度を設定温度に予熱します。予熱完了もブザーと大型表示管でお知らせします。

電子コンベックをお使いになる前に

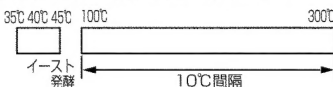
オープン操作部の名称を覚えましょう



オープン操作部のはたらきを覚えましょう

温度調節つまみ

このつまみで、コンベック、コンビの庫内温度を設定します。
設定できる温度範囲は下図のとおりです。
表示部を見ながら庫内温度を設定します。



時間・重さ(g)合わせつまみ

このつまみで、時刻合わせや調理時間のセット、「解凍」の重量(g)のセットに使います。
電子レンジ強の調理時間は、30分まで設定できます。



電子レンジ弱、コンベック、コンビの調理時間は、90分まで設定できます。



解凍の重量(g)セットは、1600gまで設定できます。



ブザーの種類

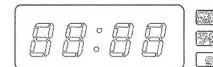
この機器は、各操作、状態によって、5種類のブザーでお知らせします。

ブザーの種類	操作・状態
「ビッ」	調理選択キー、調理スタートキーなど、各キーを押したとき
「ビッ、ビッ、ビッ、ビッ、ビッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー」	調理完了のお知らせ
「ピー、ピー、ピー、ピー、ピー」	バーナーに点火しなかったとき
「ビビッ、ビビッ、ビビッ」	発酵、解凍で庫内温度が高いときのお知らせ

電子コンベックをお使いになる前に

表示部

(表示は説明のためのもので実際には該当部だけ表示します)



ふだんは現在時刻を表示。調理時は残り時間、オープンバーナーの燃焼状態などを表示します。

1 時刻・調理時間・グラム表示

調理中は調理の残り時間を表示し、ふだんは現在の時刻を表示します。
時刻設定していないときは無表示です。

●時刻表示

コロンが点滅して時計として作動していることを表します。

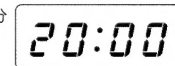
〈例〉10時30分



●調理時間表示

セットした調理時間を表示します。

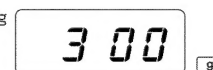
〈例〉20分



●グラム表示

「解凍」のとき合わせた食品の重量(g)を表示します。

〈例〉300g

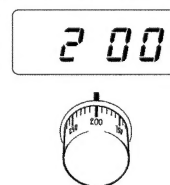


2 温度目盛・仕上り表示

●温度調節つまみで合わせます

温度調節つまみで温度を設定しているときは表示部に設定温度が表示されます。

〈例〉200℃



3 状態表示

●燃焼表示

コンベック調理、コンビ調理時においてバーナーが燃焼しているとき点灯します。
設定温度に達すると表示が消え、その後温度調節に合わせて、点灯したり消えたりします。



●予熱表示

予熱設定時は「予熱」が点灯します。



予熱完了時には「予熱」が点滅します。



電子コンベックをお使いになる前に

イースト発酵機能 24

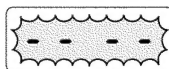
庫内をイーストの発酵に最適な温度に維持します。(35℃、40℃、45℃を選択できます)



庫内温度が高いと、バーナーに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。
夏期など室温が30℃以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。

高温使用注意の表示

「発酵」「解凍」で調理するとき、庫内温度が高い場合(約60℃以上)、表示部の点滅とブザーでお知らせします。



強制冷却運転の表示

高温使用注意の表示になった場合、オープンとびらをいったん開け、食品を取り出した後、とびらを閉め、「調理スタート」キーを押すと、ファンが回り庫内を強制冷却します。表示部の「-」が動き冷却している状態を示します。

冷却の終了は庫内の温度が約40℃以下になったときブザーでお知らせしファンが止まります。



リピート機能

同じ調理を繰り返し何度もする場合、前回使用した調理選択キーを押すだけで「時間」「温度」が設定されます。



ただし前回の調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

電子コンベックをお使いになる前に

電子コンベックをお使いになる前に

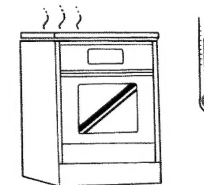
コンベック調理

予熱について

あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。クックブックを見て調理してください。

予熱時間のめやすは、おおよそ下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	3～4分
200	約200℃	4～5分
250	約250℃	6～7分
300	約300℃	9～10分



調理中のとびら開閉はひかえめに

調理中に何度もとびらを開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。

調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出した後、すぐとびらを閉めてから再び庫内へ入れるようにしてください。

調理後はすぐに取り出す

できあがった食品を長く庫内に入れておくと、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

お願い

- 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。
- 電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。
- オープン皿、ターンテーブルは急冷しないでください。
- イースト発酵は庫内を十分冷やしてからご使用ください。

△ 注意

- オープンとびらガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない



禁止

- 使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。

- オープン皿・網・ターンテーブルの出し入れは、付属のオープン皿取っ手以外を使わない

ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。

電子コンベックをお使いになる前に

電子コンベックをお使いになる前に

電子レンジ調理

△注意

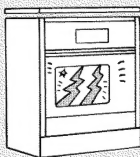


- 卵は、割りほぐして、加熱する
- 殻つき食品は割れ目をいれて、加熱する
- ビン詰めされた食品はフタをはずして、加熱する
- 袋に入った食品は袋から出して、加熱する
- 乳幼児のミルクなどをあたためるときは、仕上がり温度を確認する
- 飲み物をあたためるときは、容器の扱いに注意する
- ラップをはずすときは、蒸気に注意する

お願い

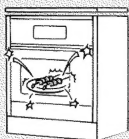
食品を入れずに作動させないで

- からだきをさせないでください。からだきをしますと、火花が飛び、故障の原因になります。



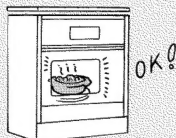
金属物が庫内壁に触れないように

- アルミはくなどの金属がオープンとびらや庫内壁面に触れないようにしてください。金串は絶対に使用しないでください。接触部で火花が飛び、故障の原因になります。



量にあった時間設定を

- 量にあった正確な時間設定が必要です。時間は短めにセットし、でき上がりを確認しながら時間を追加するようにしましょう。



少量の食品は気をつけて

- 少量の食品(しゅうまい1個など)や乾燥したもの(塩干物など)を長時間加熱しないでください。加熱するときは、水を入れたコップを庫内に入れてください。長時間加熱しますと、こげたり燃えたりする場合があります。



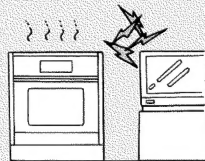
金・銀模様の入った容器は使わない

- 金・銀模様の入った容器は、使わないでください。模様がはげたり、火花が飛び破損の原因になります。酒、油類などは火花で引火し、火災の原因になります。



テレビやラジオを近くに置かない

- テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビやラジオは4m以上離してください。



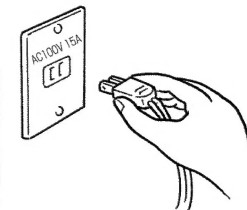
電子コンベックをお使いになる前に

から焼きをしましょう

1 電源プラグを接続する

電源プラグを専用のコンセントに接続してください。(交流100V定格15A)

- 電源プラグ専用コンセントに差し込んでください。電源コードは下部とびらの中にあります。



△警告



●電源コードは加熱しない・キズをつけない

電源コードは排気口の上を通さないでください。また、電源コードを機器ではさみ込まないようにしてください。電源コードが破損し、感電や火災の原因となります。

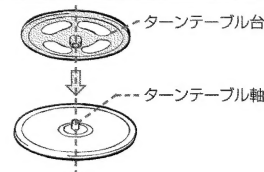


●ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。

2 ターンテーブル台を正しくセットする

- 部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内中央のターンテーブル軸にさし込んでください。そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。



3 オープンのから焼きをする

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の加工油を焼ききるためにまず、から焼きをしてください。コンベックの使いかた(2)を参照し、300℃で20分程度庫内のから焼きをしてください。このとき煙と臭いがあることがありますが異常ではありません。

△注意



●庫内に不要なものがいないことを確かめる

から焼きをする時は、オープン庫内に異物がないことを確認してから行ってください。オープン庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

お願い

オープン皿、ターンテーブルはから焼きをしないでください。ひずむ場合があります。

電子コンベックをお使いになる前に

オープン部付属品

各部分のあて紙や梱包材を取り除き、付属品を確認してください。

オープン皿 (2枚)	網 (2枚)	ターンテーブル (1枚)	オープン皿取っ手 (1個)	クックブック (1冊)

使える容器・使えない容器

耐熱性ガラス容器	耐熱性のないガラス容器	陶磁器	プラスチック類	金属容器
<ul style="list-style-type: none"> ●キャセロール ●パイレックス ●パイロセラム ●カスタードカップ <p>急冷すると割れることがあります</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●強化ガラス ●カットグラス 	<ul style="list-style-type: none"> ●グラタン皿 ●茶碗 <p>急冷すると割れることがあります</p>		<ul style="list-style-type: none"> ●ステンレス器 ●ホーローびき器 ●アルミ製容器
○	×	○	×	○
直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	割れることがあるので使わないでください。	色絵付けしてあるものは、変色することがあります。	変形したり溶けることがあるので使わないでください。	取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。
○	×	○	○	×
電子レンジ加熱専用または直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。	割れることがあるので使わないでください。	金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。	耐熱温度140℃以上のものは使えます。(フタの部分の耐熱性もご確認ください)メラミン樹脂製容器は変質するため使わないでください。	電波を通さないので調理できません。
○	×	○	×	×
直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	割れることがあるので使わないでください。	金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。色絵付けしてあるものは、変色することがあります。	変形したり溶けることがあるので使わないでください。	取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。電波を通さないので調理できません。

電子コンベックをお使いになる前に

コンベック調理		あたため、解凍、電子レンジ、コンビ調理
<p>ターンテーブル</p> <p>オープン皿</p> <p>オープン皿・網</p>	<p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ●オープン皿はから焼きしないでください。ひずむ場合があります。 ●どの組み合わせでも二段同時に使えます。(オープン皿下段とターンテーブルは同時に使えません) ●網を使用する場合は、たなの下段にオープン皿を入れてください。 	<p>ターンテーブル</p> <p>《注意》オープン皿との二段使用はできません。</p>

コンベック加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思われ失敗をすることがあります。

○印は使えます
×印は使えません

ラップ類	アルミホイル	漆器	木・竹・紙の容器	金網・金串
×	○	×	×	○
溶けることがあるので使わないでください。		耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	金網・金串が庫内に触れないようにご注意ください。
○	×	×	×	×
耐熱温度140℃以上のものは使えます。砂糖、油などが多く入った料理は高温になり、ラップが溶けることがあります。	茶碗蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することはできます。	耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。
×	×	×	×	×
溶けることがあるので使わないでください。	茶碗蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することはできます。	耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。

電子コンベックをお使いになる前に

時刻を合わせましょう

〈例〉時刻を10時15分に合わせるとき

1 電源の接続を確認する

電源コードは下部とびらの中にあります。

2 時刻を合わせる

① 時刻合わせ キーを押します。

表示部に「1」が表示されます。



② 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを左または右に回転させ「時」の単位を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの位置により「1～12」までの数字が表示されます。



③ 時刻合わせ キーを押します。

表示部に「10:00」が表示されます。



④ 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを左または右に回転させ「分」の単位を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの位置により「00～59」までの数字が表示されます。



⑤ 時刻合わせ キーを押します。

コロンが点滅します。これで時刻合わせは完了です。



3 時刻を修正する

① 時の修正

・ 時刻合わせ キーを1回押し、「時間・重さ(g)合わせ」つまみで数字(時)を修正後、

時刻合わせ キーを2回押してください。

② 分の修正

・ 時刻合わせ キーを2回押し、「時間・重さ(g)合わせ」つまみで数字(分)を修正後、

時刻合わせ キーを1回押してください。



- 時刻表示には「午前」・「午後」の区別はありません。
- 時刻合わせは1時00から12時59分までで、0時は12時として合わせます。
- 電源プラグをコンセントから抜いたり、停電の時は時刻表示は消えます。この場合は再び時刻合わせをしてください。
- 時刻合わせをしなくても調理には支障はありません。
- 数字表示が出ないときは、電源プラグを一度抜き、約1分間経過後に再び差し込んでください。正常な動作にもどれば故障ではありません。

電子コンベックを使いましょう

コンベック・コンビの使いかた (予熱をしない場合)

※予熱をする場合は、22を参照してください。

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。	10:00	
2. 調理選択キー コンベックキーを押します。 (予熱をするとき ……2度押し)	コンベックキーを押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	200	コンベックキーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3. 「温度調節」つまみを回し、調理温度を合わせます。	温度調節つまみを回し、調理温度を合わせます。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	300	温度設定は、100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合この操作は不要です。
4. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	時間・重さ(g)合わせつまみを回し、調理時間を合わせます。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	10:00	調理時間の範囲は、0～90分です。 〈例〉10分に合わせます。
5. 調理スタート キーを押します。	調理スタートキーを押します。	9:59	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中にコンベックキーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈調理完了〉	ピー	:0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6. 食品を取り出します。		10:15	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

電子コンベックを使いましょう

コンベック・コンビの使いかた (予熱をする場合)

※予熱をしない場合は、 または を参照してください。

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 調理選択キー または キーを2度押しします。 (予熱をしないとき) ……1度押し	または キーを押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。		または キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
2. 「温度調節」つまみを回し、調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。		温度設定は、100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合この操作は不要です。
3. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。		調理時間の範囲は、0～90分です。 〈例〉10分に合わせます。
4. キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。 予熱をはじめます。		調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 予熱中は調理時間表示は変わりません。 予熱中にオープンとびらを開けると、予熱は解除されます。 予熱中にコンベック又はコンビキーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈予熱完了〉	 予熱が完了しますと「ピッピッピッ」とブザーで5回お知らせします。		「予熱」が点滅します。

電子コンベックを使いましょう

電子コンベックを使いましょう

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
5. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。		予熱調理の場合、食品に熱をうばわれるため、庫内温度が下がる場合がありますが、調理のでき具合には関係ありません。
6. キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。		調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中にコンベック又はコンビキーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。		調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
7. 食品を取り出します。			とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

電子コンベックを使いましょう

調理途中にとびらを開き、引き続き加熱したいとき
タレをぬるなどで調理途中にオープンとびらを開き、引き続き加熱したいときは、オープンとびらを閉じて再び キーを押してください。残り時間の加熱をします。

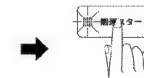


すべての加熱調理に共通です。

同じ調理を繰り返し行うとき (リピート機能)

前回使用した調理選択キーを押すだけで、同じ「時間」「温度」が設定されます。 キーを押して調理してください。

前回使用した
「調理選択」キー
を押す



調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

電子コンベックを使いましょう

イースト発酵の使いかた

お願い





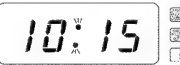
イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから
高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままだと使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。	 時刻表示 (時刻合わせがしてある場合)	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。
2. 調理選択キー  キーを押します。	 キーを押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。	 キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3. 「温度調節」つまみを回し、「発酵」に合わせます。	 調理温度を「発酵」に合わせます。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	 35、40、45℃の温度を選びます。	
4. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	 〈例〉30分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
5.  キーを押します。	 キーを押します。	 オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。 強制冷却運転をして、庫内温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。(P.10を参照してください)
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。		調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6. 食品を取り出します。		 現在の時刻表示になります (時刻合わせがしてある場合)	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

電子コンベックを使いましょう

電子コンベックを使いましょう








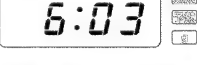


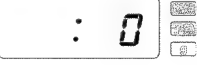
電子レンジ(強および弱)の使いかた

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。	 時刻表示 (時刻合わせがしてある場合)	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。
2. 調理選択キー  キーを押します。 レンジ「強」のとき ……1度押し レンジ「弱」のとき ……2度押し	 キーの表示ランプが点灯します。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	 「レンジ強」が点灯します。 (レンジ「弱」のときは「レンジ弱」が点灯します)	調理選択キーの種類により30分計、90分計に自動的に切り替わります。  キーを押すと、時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。  キーの表示ランプが点滅します。	 〈例〉1分30秒に合わせます。	調理時間の範囲は、電子レンジ強:0～30分 電子レンジ弱:0～90分です。
4.  キーを押します。	 キーを押します。	 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。		調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5. 食品を取り出します。		 現在の時刻表示になります (時刻合わせがしてある場合)	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

電子コンベックを使いましょう

電子コンベックを使いましょう

解凍の使いかた

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。	 時刻表示 (時刻合わせがしてある場合)	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。
2. 調理選択キー  キーを押します。	 キーを押すと表示ランプが点灯します。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	 「g」が点灯します。	 キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、食品の重さをセットします。	 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回して、食品の重さをセットします。  キーの表示ランプが点滅します。	 300 セットした食品の重さを表示します。	重さの範囲は0～1600gです。
4.  キーを押します。	  キーを押します。	 6:03 食品の重さ表示から残り時間の表示に変わります。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。 強制冷却運転をして、庫内温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。 ( を参照してください)
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	 : 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5. 食品を取り出します。		 10:15 現在の時刻表示になります。(時刻合わせがしてある場合)	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。



- 食品は同じ種類のもので大きさをそろえます。
- 冷凍食品は冷凍室から出したての完全に凍っているものをお使いください。

電子コンベックを使いましょう

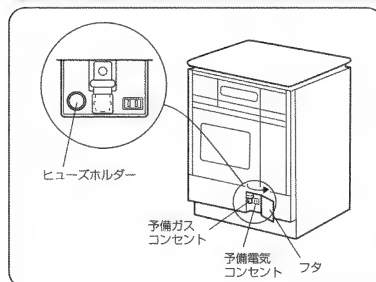
コンビの使いかた (予熱をしない場合)

※予熱をする場合は、 を参照してください。

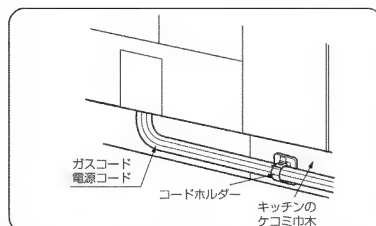
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。	 10:02 時刻表示 (時刻合わせがしてある場合)	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。
2. 調理選択キー  キーを押します。 (予熱をするとき) ……2度押し	  キーを押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	 200 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。	 キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3. 「温度調節」つまみを回し、調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	 230 設定温度を表示します。 〈例〉230℃に合わせてます。	温度設定は、100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合この操作は不要です。
4. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	 12:00 〈例〉12分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
5.  キーを押します。	  キーを押します。	 11:59 オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中にコンビキーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	 : 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6. 食品を取り出します。		 10:15 現在の時刻表示になります。(時刻合わせがしてある場合)	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

予備ガスコンセント・予備電気コンセントをお使いになる前に

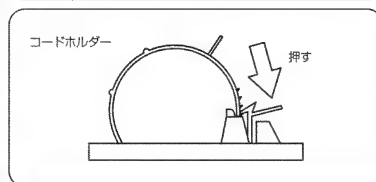
各部の名称



- この機器の下部とびら中央部のフタを手前に開けると、予備ガスコンセントと予備電気コンセントがあります。
- 予備ガスコンセントの左側には予備電気コンセント用のヒューズホルダー(3A)があります。
- 予備ガスコンセントを使用しない場合は、ゴムキャップをフタを開けておいてください。



- 取扱説明書の袋の中にガスコード(またはガスソフトコード)・電源コード用のコードホルダーがありますので、機器本体横にある左右いづれかのキッチンのケコミ巾木などに裏面テープをはずして張り付けます。
ふんばり、引っかけたりしないようコードホルダーに固定しておいてください。



- コードホルダーは左の矢印の箇所を押すと外すことができます。

お使いになる前に

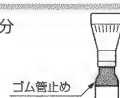
適用ガス機器

- ガスファンヒーターなどの一般家庭用ガス機器(右記参照)を使用してください。(特に、大きなガス消費量のガス機器は点火不良や不完全燃焼などをおこし、思わぬ事故の原因となるため使用しないでください)

ガスグループ (ガス種)	使用するガス機器の 最大ガス消費量
都市ガス用 13A	6.2kW (5300kcal/h)

ガスソフトコードについて

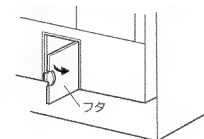
- ガスソフトコード(φ9.5mm)を使用する場合はゴム管用ソケットに根元まで十分差し込み、ゴム管止め(樹脂チューブ)で必ずとめてください。
※詳しくは、コンセント継手(カチット)の取扱説明書を参照してください。



予備ガスコンセント・予備電気コンセントの使い方

1 ガスコードなどの接続

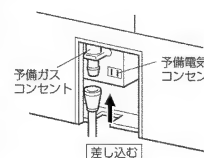
- 下部とびらのフタを手前右側に開けます。



- 予備ガスコンセントは、迅速継手用のコンセント型接続口になっていますのでガスコードまたは、ソケット(迅速継手)付きのガスソフトコードを使用し、ソケットをガスコンセントに「カチッ」と音がするまで確実に差し込んでください。ガスソフトコードを直接接続しないでください。

※詳しくは、ガスコード(またはゴム管用ソケット)の取扱説明書を参照してください。

ソケットを差し込むことで予備ガスコンセントが「開」状態となります。



- L型タイプのソケットは使用しないでください。また、右図のようなガス栓側ソケットが回転するタイプのガスコードをL型形状で接続する場合も同様です。
予備ガスコンセントのフタが閉まらずガスコードなどの接続具や開いたフタでけがの恐れや思わぬ事故の原因になります。



ソケットは自在型。ガス栓からの取り出し方向は自由に変えられます。

△注意

- ソケット内部とコンセント口に異物の付着がないことを確認してから接続してください
- また、ガスコンセント口に傷がつかないように、ていねい・清潔にお取り扱いください
- ソケットの先端や内部、またコンセント口はガスを止めるのに重要な部分です。傷がついたり異物(ゴミや食べ物のかすなど)が付着するとガス漏れの原因になります。
- ソケットの方向を変えるときは、回転方向以外へ無理な力を加えないでください
- 予備ガスコンセントに接続したガスコード(またはガスソフトコード)の外面に、ひび割れや折れ曲がり、切り傷、ふくれなど異常がないか、ときどき点検してください
- ガス漏れや火災の恐れなどの原因になります。

- 取りはずす場合はソケット上部のリングの箇所を押し下げるとはずれます。

- ・ソケットを取りはずすことで予備ガスコンセントが「閉」状態となります。
- ・ご使用後はソケットのキャップをしてください。異物などが付着しますと、ガス漏れの原因になります。



予備ガスコンセント・予備電気コンセントの使い方

お願い

- ガスソフトコード(φ9.5mm)の長さは3m以下のものを使用してください。3m以上のものを使用すると流量不足となり、接続されたガス機器の性能が十分発揮されない場合や予備ガスコンセントの「ヒューズ」がはたらかない場合があります。
- 予備ガスコンセントは清潔に使用してください。溶剤(シンナー、ベンジンなど)、クレンザーは使用しないでください。

「ヒューズ」とは…ガスコード(またはガスソフトコード)のはずれなどにより多量のガスが流出したとき、安全のためガスをしゃ断する装置(過流出安全装置)のことです。

過流出安全装置の復帰方法

- 万一「ヒューズ」が作動してガスが止まった場合には、迅速継手(ガスコンセント側ソケット)の接続を外すと「ヒューズ」はリセットされ、再使用できます。ガス漏れ等の異常がないことを確かめて、ソケットを接続してください。

⚠注意



禁止

- 「ヒューズ」が作動した場合は使用を中止する。万一、「ヒューズ」が作動し、ガスが止まった場合やガス臭い場合はご使用のガス機器の器具栓及びガス栓(ねじガス栓)を「全閉」にした後、ソケットをはずし予備ガスコンセント、ガスコード(またはガスソフトコード)およびガス機器に異常がないか調べた後、再度接続してください。接続後に同じ現象が起こる場合は、ソケットをはずし、機器の器具栓を閉じた状態で買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
- 予備ガスコンセントに衝撃を加えて傷をつけたり、異物を付着させたりしない。
- ガスコード(またはガスソフトコード)などの継ぎ足し、二又分岐などしない。ガス漏れのおそれがあります。
- 予備ガスコンセントに接続した状態でガスコード(またはガスソフトコード)を無理に引っ張るなどの力を加えたり、過度に曲げたりしない。
- 専用のガスコードまたはソケット付きガスソフトコード以外は接続しない。使用しているガス機器により接続具は異なりますので注意してください。

2 電源コードの接続

- 予備電気コンセントは、交流100V(AC100V)で最大使用電力は250Wまでです。
- 消費電力250Wを越える機器を接続されますと本機に内蔵の電流ヒューズ(定格3Aヒューズ)が切れ使えなくなります。
- 万一電流ヒューズが切れたときは、必ずこの機器への中継電源プラグを外してから電流ヒューズホルダーのキャップを回して取り外し、3A電流ヒューズに取り替えてください。
※詳しくは取扱説明書の袋にある「予備用3A電流ヒューズについて」を参照してください。
- 分岐コンセントや中継コードは使用しないでください。過熱し発火、火災の原因になります。

点検・お手入れをしましょう

⚠危険



下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えないでください。絶対に分解しないでください。

分解禁止

⚠注意

- お手入れするときは、専用電源回路のブレーカーを切るか、本機器の電源プラグをコンセントから抜き、本機器のガス栓(ねじガス栓)を閉め、本体が冷えてから手袋などはめて行うやけど、感電、けがをすることがあります。



手袋をはめる
ガス栓を閉める

電源プラグ
を抜く

お手入れをしましょう

機器本体のお手入れ

- ・乾いた布でふいてください。
- ・汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

お願い

- 表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。
- 中性洗剤を直接機器本体にかけずに必ず布に含ませてから使用してください。

⚠警告



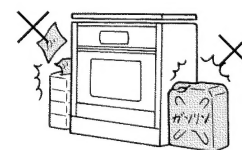
- 燃えやすい物を近くに置かない
- スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

⚠警告



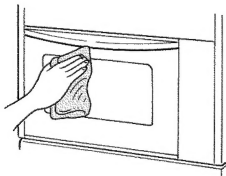
- 電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物をのせたり、たばねたりしない
感電、火災の原因になります。

●機器回りの点検



点検・お手入れをしましょう

- 乾いた布でよくふいてください



- 汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で水気を十分にふきとってください。

△注意



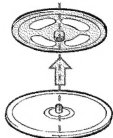
■オープンとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

金属たわしやみがき粉などは使用しないでください。特にとびらガラスの場合、表面に傷がつき破損の原因となります。

●庫内

庫内は、ホーロー仕上げになっています。中性洗剤やオープンクリーナーで汚れをふきとってください。

●ターンテーブル台 12



持ち上げるだけで簡単にはずれます。中性洗剤で洗ってください。その後、水気を十分にふきとってください。

●付属品 13



ターンテーブルやオープン皿・網などは、ご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、また汚れのひどいときは中性洗剤でお手入れした後乾いた布で水気を十分にふきとってください。

注意ラベルについて

- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。
- はがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの「大阪ガス」で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

故障かな？と思ったら

■修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

- 調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

●オープン部

1 コンベックの場合

現象	原因	処置	参照ページ
点火しない	電気がきていない	電源プラグが抜けていませんか。配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	17
庫内温度があがらない	ガス栓の開き不十分	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	10
うまく調理できない	排気口がふさがっている	障害物を取り除いてください。	3

2 電子レンジの場合

現象	原因	処置	参照ページ
全く動かない	電気がきていない	電源プラグが抜けていませんか。配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	17
ターンテーブルが回転しない	タイマーの設定忘れ 調理スタートキーの押し忘れ	タイマーを設定してください。 調理スタートキーを押してください。	25 25
ターンテーブルから異常音ができる	ターンテーブルが正しくセットされていない	ターンテーブル台を正しくセットしてください。	17
食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミホイルなどでおおわれている からだきに近い状態である	電子レンジに適した容器に取り替えてください。 コップ1杯の水を庫内に入れておく	18・19 16
庫内で火花がでる	庫内壁に金属(網、アルミホイル、金串など)が触れている 電子レンジに適した容器を使用していない(金粉・銀粉の容器、針金で編んだ金網など)	金属が触れないようにセットしてください。 電子レンジに適した容器に取り替えてください。	16 18・19

●予備ガスコンセント・予備電気コンセント部

現象	原因	処置	参照ページ
予備ガスコンセントのガスがでない	本機器のガス栓の開き不十分 過流出安全装置(ヒューズ)が作動している	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。 過流出安全装置の復帰方法を参照してください。	10 29
予備電気コンセントの電気が通じない	電気がきていない 予備電気コンセントの電流ヒューズが切れている	本機器の電源プラグが抜けていませんか。配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。 電流ヒューズ(3A)を取り替えてください。	17 30

故障かな？と思ったら

オープンの表示内容

表 示	内 容	処 置
11	●ガス栓の開き不十分 (ビー×5回)	ガス栓(ねじガス栓)を全開にし、再操作してください。 再度同じ状態になる場合は点検を依頼してください。
12	●途中失火 (ビー×5回)	
31	●サーミスタの故障 (ビー×5回)	
61	●燃焼ファンの故障 (ビー×5回)	
70 71	●電子回路の故障 (ビー×5回)	
72	●炎検知回路の故障 (ビー×5回)	ガス栓(ねじガス栓)を閉め、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。

こんな場合は故障ではありません

現 象	理 由
●はじめてコンベックを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を塗っています。コンベックをはじめて使うと、その加工油が焼けて煙がでます。 はじめてコンベックをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために300℃で約20分から焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、庫内に異物がないことを確認してから行ってください。
●イースト発酵の場合、バーナーに火がつかない	●夏場など、室温が高く発酵の温度以上になっている。 ●バーナー燃焼時のみファンが回転する装置になっています。 ●庫内の温度が高い場合動きません。
●点火後や消火後にキシミ音が出る	●オープン本体などが加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。
●運転中にカチンと音がする	●温度調節をするための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの音です。
●電子レンジが作動するとき音が出る	●電子レンジが作動したときに金属が磁界により引っ張られるときに起こる音で故障ではありません。

●朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回点火操作を繰り返してください。

お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、お買い上げの販売店またはもよりの「大阪ガス」にご連絡ください。

アフターサービス

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●サービス(点検・修理)を依頼される前に

「故障かな？と思ったら」P.34 P.35の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

(例) 114-6033型

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名……………コンビネーションレンジ
2. 品番……………本体の下部とびら内側に貼付してあります。
3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

(N)114-6033

大阪ガス株式会社

21-080-04-00010

転居されるとき

●ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

●保証期間中は……

保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。

保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●保証期間経過後の故障修理について

お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。

この製品の修理用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後10年間です。

但し、最低保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

長期間使用しない場合

- ガス栓(ねじガス栓)を必ず閉めてください。
- 本機器の電源プラグはコンセントから抜いてください。P.37
- お手入れをしておくとき次回使用するときに便利です。P.38

設置にあたって

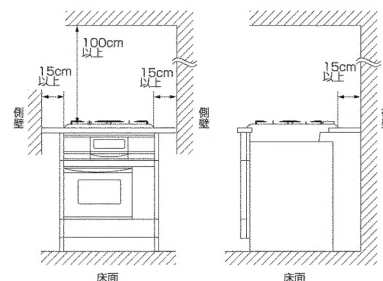
本体と壁との間はあけてください

- 機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃物の壁から15cm以上離してください。

△注意

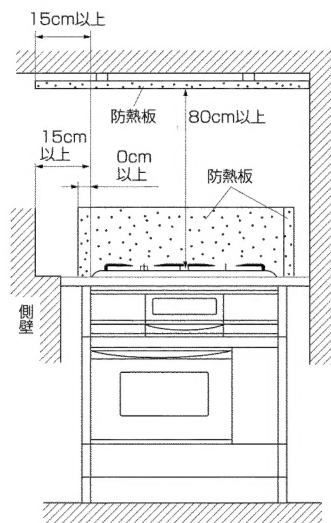


- 強い風の吹き込む場所では使用しない
安全装置が正しく働かなかったり点火しないことがあります。
- 湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しない



不燃材料以外の材料による仕上げをした壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

- 防熱板を右図のように取り付けてください。(詳しくは別冊の設置工事説明書を参照してください)
- 調理台・流し台の側面などが木製などの可燃物で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
- 防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへご相談ください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。



設置にあたって

仕様

品 名	コンビネーションレンジ・ビルトインタイプ
型 式 名	RBR-Y12E
品 番	114-6033型・114-6133型
点 火 方 式	連続放電点火
外 形 寸 法	高さ600~640(天板まで)mm×幅598mm×奥行550mm
コンベック庫内有効寸法	高さ205mm×幅340mm×奥行375mm
質 量	50kg(付属品含む)
ガ ス 接 続	15A(1/2B)ガス管または金属可とう管
電 源	AC100V(50Hz-60Hz共用)
消費電力	コンビ使用 1050W コンベック使用 80W
高 周 波 出 力	強:500W 弱:200W相当
予備ガスコンセントで利用できるガス機器の最大ガス消費量	都市ガス13A:6.2kW(5300kcal/h)
予備電気コンセントで利用できる最大消費電力	250W
安 全 装 置	立消え安全装置・過熱防止装置・予備ガスコンセント過流出防止装置
付 属 品	オープン皿(2)、網(2)、ターンテーブル、オープン皿取っ手、クックブック、取扱説明書、保証書、設置工事説明書、招待はがき、アース線、予備3Aヒューズ、コードホルダー(2)

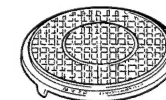
使 用 ガ ス	1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量
都 市 ガ ス 13A	5.23kW(4500kcal/h)

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

●解凍網 ((4) 026-0100-0001)

- ・生もの解凍(肉、魚などを生にもどす)のときターンテーブルにのせて使用してください。
- ※生もの解凍以外には絶対に使わないでください。発火のおそれがあります。



仕様